MARYLAND
Department of Health and Mental Hygiene
Office of Preparedness and Response

Рекомендации по безопасности пищи после шторма или отключения электропитания

При отключении электричества хранение еды может стать проблемой. Чтобы снизить риск отравлений, подразделение пищевого надзора Департамента здравоохранения и психической гигиены штата Мэриленд предлагает жителям штата, переживающим последствия шторма или отключение электричества, следующие рекомендации.

- Продукты, нуждающиеся в охлаждении (в том числе замороженные), следует выбросить, если они находились более двух часов при температуре выше 4 градусов Цельсия (40 градусов по Фаренгейту). К таким продуктам относятся различные виды мяса, молоко, йогурты, яйца, майонез, сливочные соусы, пасты и десерты.

- В числе продуктов, которые ***некоторое время*** могут пробыть вне холодильника: твердые сыры (чеддер, швейцарский, проволоне, романо и пармезан); масло и маргарин; открытые банки с консервированными фруктами и фруктовыми соками; арахисовое масло, джемы и варенья; горчицы и соусы на основе уксуса; хлебобулочные изделия (рулеты, маффины, крендели, вафли); травы, специи и сырые овощи.

- Еду можно заморозить повторно, ***если*** в ней еще остался лед, и она холодная и твердая на ощупь. К таким продуктам относятся различные виды мяса, морепродукты, соки, запеканки, продукты из яиц, сыры, овощи, выпечка, замороженные обеды.

- Выбросьте всю еду, контактировавшую с паводковыми водами, **в том числе консервированную.** Тщательно промойте всю кухонную утварь, чайники, тарелки и т. д. после контакта с паводковой водой горячей мыльной водой. Продезинфицируйте ее, прокипятив в чистой воде, или замочите в растворе 1 чайной ложки хлорного отбеливателя на литр (1 кварту) воды на 15 минут.

- Выбрасывая испорченную еду, убедитесь, что пакеты с ней плотно закрыты. Убедитесь, что в контейнеры для мусора не могут проникнуть животные и птицы.

- Как правило, в закрытой исправной морозилке, заполненной на половину, еда может безопасно храниться до 24 часов. В заполненной, закрытой морозилке еда может безопасно храниться на протяжении 48 часов.

- Руководствуйтесь здравым смыслом, если вам кажется, что еда испорчена. **Не пробуйте еду, чтобы проверить, испортилась ли она. Если у вас возникли сомнения, выбросьте еду.**

Maryland Department of Health and Mental Hygiene
Office of Preparedness and Response
300 West Preston Street, Baltimore, Maryland 21201
Toll Free 1-877-4MD-DHMH – TTY/Maryland Relay Service 1-800-735-2258
www.dhmh.maryland.gov

Издание 8/13